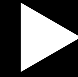
# INSTALLATIONS-UNBENUTZERHANDBUCH DES BACKOFENS



# BACKÖFEN

## INHALT



# EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Sie haben einen Backofen von **FAGOR** erworben und wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das Sie in uns setzen.

**FAGOR** hat eine neue Generation von Haushaltsgeräten entwickelt. Diese innovativen, bedienungs- und umweltfreundlichen Produkte sind dazu bestimmt, Ihre Lebensqualität zu erhöhen.

Die Produktreihe von **FAGOR** bietet Ihnen eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Mikrowellengeräten, Geschirrspülern, Waschautomaten und Kühlgeräten, die Sie mit Ihrem neuen Backofen kombinieren können.

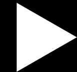
Unser Wunsch ist es, Ihre Anforderungen bezüglich unserer Produkte jederzeit und optimal zu erfüllen. Aus diesem. Darüber hinaus können Sie sich mit uns auch im Internet unter **www.fagor.com** in Verbindung setzen. Dort finden Sie auch aktuelle Informationen zu den neuesten Innovationen der Marke **FAGOR**. Wir stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Bitte lesen Sie vor der Benutzung des Backofens sorgfältig die Bedienungsanleitung durch. Dort finden Sie alle notwendigen Informationen, um Ihren neuen Backofen von **FAGOR** effektiv nutzen zu können. Besondere Aufmerksamkeit sollten Sie den Hinweisen zur Sicherheit, zur korrekten Bedienung und zur Pflege des Backofens schenken.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen, die Handbücher für den Fall aufzubewahren, dass Sie später noch einmal etwas nachschlagen möchten. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, ihr auch die dazugehörigen Handbücher auszuhändigen.

Wir freuen uns, Sie als Kunde von **FAGOR** begrüßen zu können.

Die Marke **FAGOR**.



# 1. SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1. INSTALLATION

- Überprüfen Sie nach Entfernen der Verpackung, dass der Backofen keine Beschädigungen aufweist und dass das Stromversorgungskabel sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Sollten Sie durch den Transport verursachte Beschädigungen oder Fehler entdecken, nehmen Sie das Gerät bitte nicht in Betrieb und rufen Sie den Kundendienst an.

- Die Installations- und Reparaturarbeiten dieses Backofens dürfen nur von einem autorisierten Installateur und gemäß den Anleitungen des Herstellers ausgeführt werden. Bei Nichtbeachtung der geltenden Vorschriften übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Auf dem Typenschild des Backofens sind die technischen Daten und die Kennnummer des Geräts verzeichnet. Es befindet sich vorne unten im Backofeninnenraum und sollte vor der Ausführung der elektrischen Anschlüsse gelesen werden.

- Es ist gefährlich, die Geräteeigenschaften zu verändern oder Änderungen irgendwelcher Art am Produkt vorzunehmen.

- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit dürfen Einbau-Backöfen nur in dafür geeigneten Möbeln installiert werden, die die diesbezüglich geltenden Vorschriften erfüllen.

***WICHTIG***

Die Installation, Wartung usw. des Backofens oder der Kochstelle darf nur ausgeführt werden, wenn der Backofen nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

## 1.2. NUTZUNG UND BETRIEB

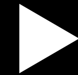
- Dieser Backofen ist ausschließlich für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie ihn nur, um Lebensmittel zu kochen, und niemals für andere Zwecke.
- Bei allen Programmen einschließlich des Grills darf der Backofen nur bei geschlossener Tür betrieben werden.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Backofentür. Es kann heißer Dampf austreten.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in das Innere des heißen Backofens. Dies könnte zur Beschädigung der Emailschicht führen.
- Berühren Sie die zum Kochen verwendeten Behälter nach dem Kochen niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie Handschuhe oder einen isolierenden Stoff.
- Lassen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Ofentür abkühlen. Selbst wenn Sie die Tür nur einen Spaltbreit öffnen, kann es mit der Zeit zu Beschädigungen an den Frontseiten der angrenzenden Möbel kommen.
- Bewahren Sie niemals entzündliche Gegenstände im Innern des Backofens auf.
- Legen bzw. stellen Sie niemals Lebensmittel oder Behälter direkt auf den Boden des Backofens. Verwenden Sie stets ein Blech oder ein Gitter.
- Stützen Sie sich niemals auf der Backofentür ab und setzen Sie sich auch nie auf sie. Der Verschluss der Tür könnte beschädigt werden.
- Im Falle einer Funktionsstörung des Backofens, unterbrechen Sie die Stromversorgung und rufen Sie den technischen Kundendienst an.
- Ihr Backofen ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das für einen besseren Wrasenabzug sorgt und das Abkühlen des Möbelelements gewährleistet. Während des Backens oder Bratens ist der Ventilator stets eingeschaltet. Nach dem Ausschalten des Backofens bleibt der Ventilator noch eine Zeit lang in Betrieb und senkt so die Außentemperatur des Backofens. Daher ist ein Luftaustritt zwischen der Frontblende und der Backofentür spürbar.

## 1.3. SICHERHEIT FÜR DIE KINDER

- Halten Sie Kinder vom Backofen fern und achten Sie darauf, dass sie ihn nicht unbeaufsichtigt bedienen.
- Erlauben Sie kleinen Kindern nicht, die Bedienelemente zu verstellen oder mit dem Backofen zu spielen. Aktivieren Sie die „Kinder-Sicherheitsblockierung“, die in dem Programmierelement Ihres Backofens integriert ist.

## 1.4. PFLEGE UND REINIGUNG

- Halten Sie den Backofen aus Hygiene- und Sicherheitsgründen stets sauber. Eingetrocknete Fettablagerungen und andere Lebensmittelreste können unangenehme Gerüche verursachen.
- Für eine lange Lebensdauer des Backofens ist es empfehlenswert, ihn regelmäßig gründlich zu reinigen.
- Der Backofen muss bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausgeschaltet sein und sollte soweit abgekühlt sein, dass er ohne Gefahr berührt werden kann.
- Die Backofentür muss stets hermetisch schließen. Achten Sie darauf, dass die Türdichtung immer sauber ist.
- Reinigen Sie den Backofen nie mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Sollte ein derartiges Produkt mit der Frontseite des Backofens in Berührung kommen, reinigen Sie sie sofort mit Wasser.
- Verwenden Sie für den Innenraum des Backofens keine harten Putzschwämme. Sie könnten die Emailschicht beschädigen. Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



# 2. INSTALLATION UND MONTAGE

## 2.1. AUSPACKEN

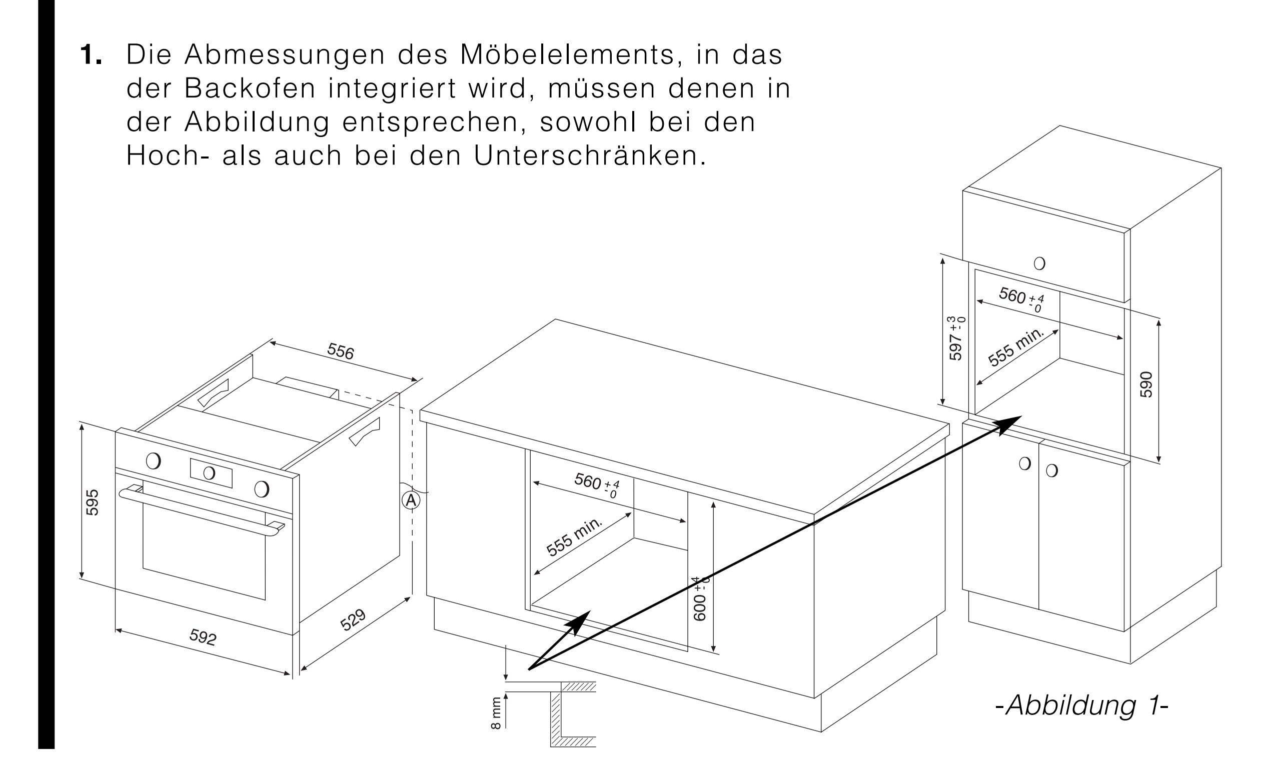
1. Durchtrennen Sie die Schrumpfplastikfolie, die die Verpackung umhüllt.

2. Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzelemente des Backofens: oberer Deckel, seitliche Winkelstücke und Boden aus Polystyren.

*Bitte beachten Sie die Hinweise zum Umweltschutz im Abschnitt „Ökologische Informationen".*

## 2.2. MONTAGE UND ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

1. Die Abmessungen des Möbelelements, in das der Backofen integriert wird, müssen denen in der Abbildung entsprechen, sowohl bei den Hoch- als auch bei den Unterschränken.




*-Abbildung 1-*

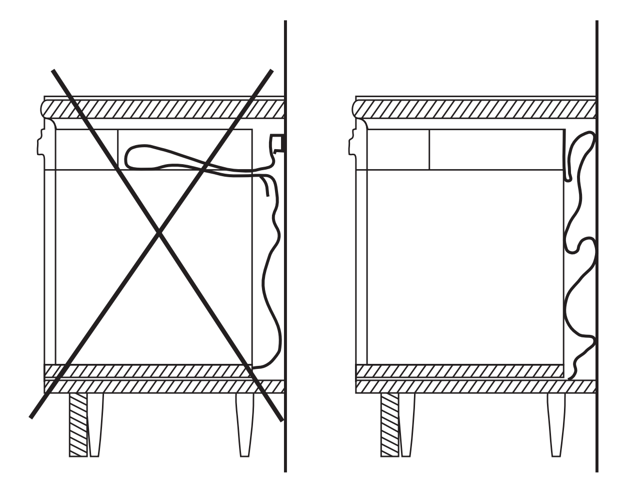
**2.** An der Rückseite des Backofens finden Sie den Schlauch „A“, durch den das Stromkabel läuft.

**ACHTUNG:** Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob

- die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- das Stromnetz, an das der Backofen angeschlossen werden soll, über eine ausreichend hohe Leistung verfügt. Sie muss der vom Backofen genutzten und auf dem Typenschild verzeichneten maximalen Leistung entsprechen.

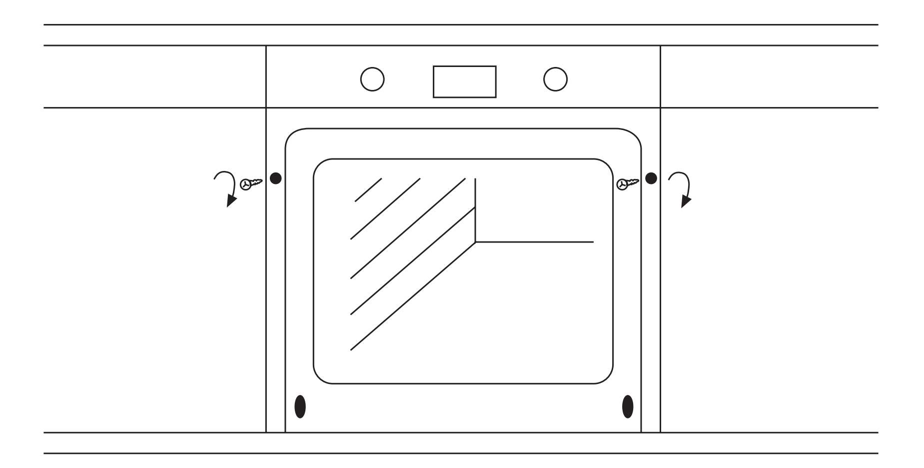
Verbinden Sie das Stromkabel mit einer Steckdose, die gut geerdet ist. Davon hängt das einwandfreie Funktionieren der elektronischen Bauteile ab.

**3.** Sobald der Backofen angeschlossen ist, schieben Sie ihn in die Einbauöffnung ein. Achten Sie dabei besonders darauf, dass der zu lange Teil des Kabels nicht oben auf dem Backofen liegen bleibt.



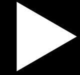
**4.** An einem möglichst leicht zugänglichen Ort ist ein Schalter zum Ausschalten des Backofens anzubringen. Es sollte ein Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten bestehen.

**5.** Befestigen Sie den Backofen mit den 2 beigefügten Schrauben am Möbelkörper.



*-Abbildung 2-*

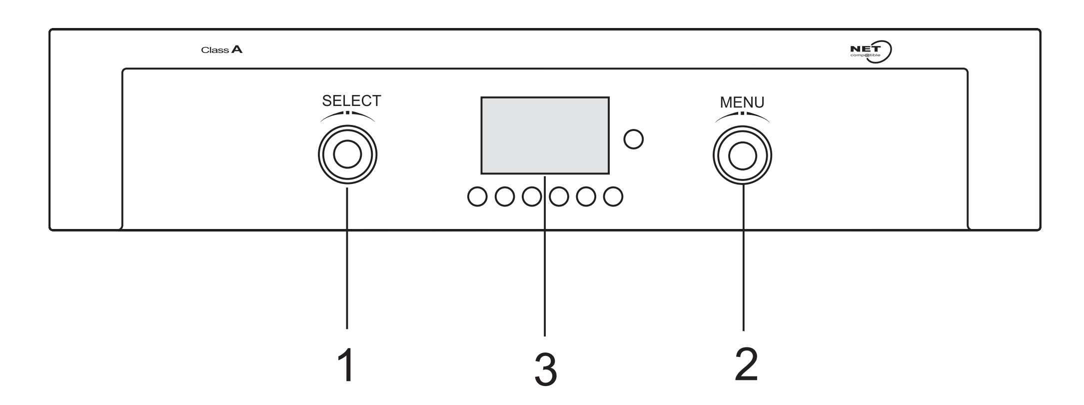
**6.** Öffnen Sie das Konfigurationsmenü des Backofens.



# 3. IHR NEUER BACKOFEN

## 3.1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

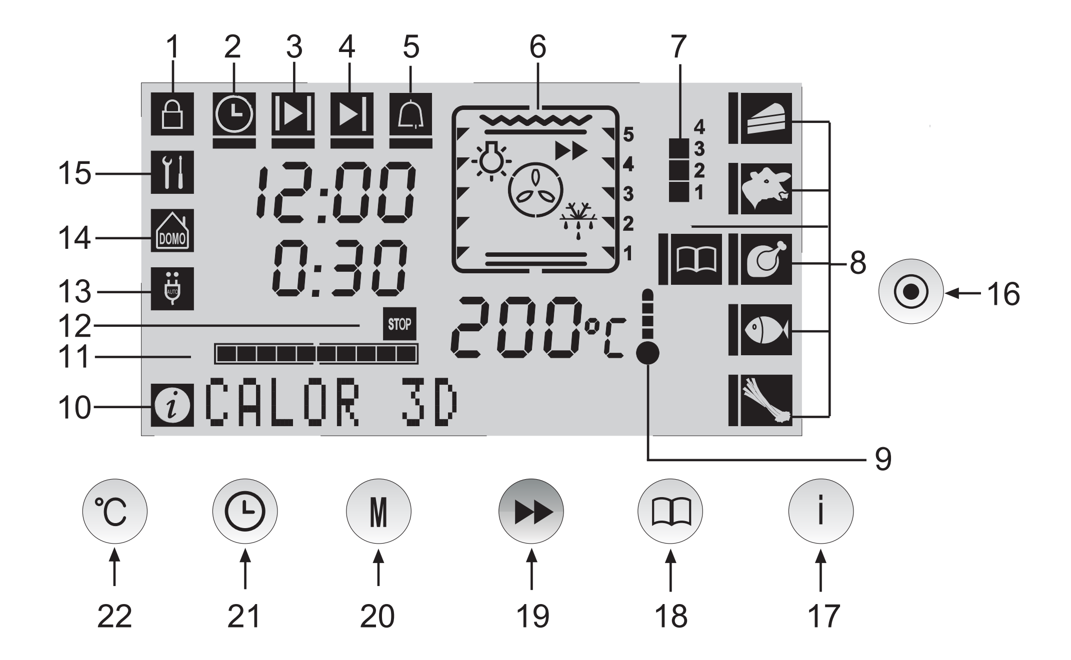
### a Bedienfeld




1. *Schalter „SELECT“*
2. *Schalter „MENÜ“*
3. *LCD-Anzeige*

Ihr Backofen verfügt über 2 Drehschalter, die sowohl nach rechts als auch nach links gedreht werden können.

## b LCD-Anzeige




1. Symbol der Blockierungsanzeige
2. Symbol zur Anzeige der Uhrzeiteinstellung
3. Symbol zur Anzeige der Gardauer
4. Symbol zur Anzeige der Uhrzeit für das Beenden des Garvorgangs
5. Symbol zur Anzeige des Melders
6. Symbol zur Anzeige der Funktionsdarstellung
7. Symbol zur Anzeige der Speicher und der Garphasen
8. Symbol zur Anzeige des Rezeptmenüs und der Art der Speisen
9. Symbol zur Anzeige der Temperaturskala
10. Symbol der Konfigurationsanzeige
11. Symbol zur Anzeige des Verlaufsbalkens
12. Symbol zur Anzeige einer Unterbrechung des Backofenbetriebs
13. Symbol Automatische Abschaltung
14. Symbol zur Anzeige Backofen mit Funktion NET Comp@tible
15. Symbol zur Anzeige Technischer Kundendienst
16. Ein-/Aus- und Stopptaste
17. Info- und Konfigurationsmenütaste
18. Garprogrammwahltaste
19. Wahltaste für die Sonderfunktion „CELERIS“
20. Speichertaste
21. Zeitfunktionentaste
22. Temperaturtaste

# 3.2. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

## a KONFIGURATIONSMENÜ

Ihr Elektrobackofen bietet Ihnen zahlreiche Einstellmöglichkeiten. Persönliche Einstellungen:

1. Drücken Sie auf die Taste ⦿, bis ein akustisches Signal ertönt (ca. 3 Sek.). Der Backofen ist jetzt eingeschaltet.
2. Drücken Sie nun auf die Taste (i) , bis erneut ein akustisches Signal ertönt.
3. Führen Sie anschließend nacheinander die folgenden Schritte aus, um Ihren Backofen entsprechend Ihren persönlichen Wünschen einzustellen:

### SPRACHE

Drehen Sie den Schalter „MENÜ", bis die gewünschte Sprache eingestellt ist und drücken Sie dann, um die Auswahl zu bestätigen.

### UHRZEIT UND DATUM

1. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit und das aktuelle Datum (TT-MM-JJ) mit dem Schalter „SELECT" ein. Indem Sie auf diesen Schalter drücken, bestätigen Sie die jeweilige Einstellung.
2. Wählen Sie nach Einstellung von Uhrzeit und Datum eine der beiden Optionen und drücken Sie den Schalter „MENÜ", um die Auswahl zu bestätigen:
   EIN: Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, werden Uhrzeit und Datum im Display angezeigt.
   AUS: Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, werden Uhrzeit und Datum nicht im Display angezeigt.

**HINWEIS:**
- Sobald Uhrzeit und Datum einmal eingestellt sind, werden diese auch im Falle einer Stromunterbrechung angezeigt.

### TON

Wählen Sie eine der folgenden Optionen und bestätigen Sie sie durch Drücken auf den Schalter:

TASTE: Ein akustisches Signal ertönt nur, wenn eine der Tasten gedrückt wird.
SCHALTER: Ein akustisches Signal ertönt nur, wenn an einem der Drehschalter gedreht wird.
JA: Ein akustisches Signal ertönt immer, wenn eine Taste gedrückt oder ein Drehschalter gedreht wird.
NEIN: Beim Drücken von Tasten oder beim Drehen von Drehschaltern ertönt kein akustisches Signal.

## MELDUNG ENDE

Sobald der Garvorgang beendet ist oder die eingestellte Zeit des Melders abgelaufen ist, ertönt eine Reihe akustischer Signale. Die Dauer dieser Signaltöne lässt sich einstellen. Stellen Sie mit dem Drehschalter eine Dauer zwischen 0 und 60 Sek. ein und bestätigen Sie durch Drücken auf diesen Schalter.

## BELEUCHTUNG

Sie haben verschiedene Einstellmöglichkeiten für die Innenbeleuchtung des Backofens. Wählen Sie mit dem Drehschalter eine der drei Optionen und bestätigen Sie durch Drücken auf diesen Schalter.

JA: Immer wenn der Backofen eingeschaltet ist, ist auch seine Innenbeleuchtung eingeschaltet.

NEIN: Die Innenbeleuchtung ist immer ausgeschaltet.

AUTO: Die Innenbeleuchtung wird vom Backofen so gesteuert, dass sie sich automatisch einschaltet, sobald Sie eines der Bedienelemente betätigen. Wenn die Beleuchtung ausgeschaltet ist und Sie möchten, dass sie sich einschaltet, müssen Sie nur irgendeine Taste drücken.

## BELEUCHTUNG BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Bestimmte Gerichte müssen mit niedrigen Temperaturen zubereitet werden. Die Innenbeleuchtung muss deshalb während des Garvorgangs ausgeschaltet bleiben, damit die Temperatur in der Backröhre durch sie nicht erhöht wird. Für diese speziellen Gartemperaturen stehen folgende Beleuchtungsoptionen zur Verfügung:

JA: Die Innenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs ausgeschaltet.

NEIN: Die Innenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet.

Wählen Sie mit dem Drehschalter eine der beiden Optionen und bestätigen Sie sie durch Drücken auf diesen Schalter.

## AUTOM. ABSCHALTUNG

Aktivieren Sie die Option „Autom. Abschaltung“, um zu vermeiden, dass der Backofen versehentlich eingeschaltet bleibt.

Wählen Sie mit dem Drehschalter die Zeit, nach der sich der Backofen ausschaltet, sobald er nicht mehr bedient wird. Es können Zeitspannen zwischen 5 und 30 Min. eingestellt werden. Bestätigen Sie die vorgenommene Einstellung durch Drücken auf diesen Drehschalter. Im Display leuchtet dann das Symbol auf.

Mit der Bestätigung dieser Einstellung verlassen Sie das Konfigurationsmenü wieder.

## b REINIGUNG

Bevor Sie Ihren neuen Backofen das erste Mal benutzen, erhitzen Sie ihn ca. 30 Min. lang bei geschlossener Tür. Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter auf ▭ und wählen Sie eine Temperatur von 250º C. Vergewissern Sie sich jedoch, dass Sie Etiketten und Schutzplastik vorher entfernt haben.

Zu Anfang kann es sein, dass ein etwas ungewohnter Geruch entsteht. Außerdem kann etwas Rauch austreten. Das alles ist normal. Auf diese Weise werden eventuelle von der Herstellung herrührende Fettreste im Innern des Backofens entfernt. Sobald der Backofen abgekühlt ist, reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Reinigen Sie die zum Backofen gehörenden Zubehörteile vor der ersten Verwendung mit Wasser, Seife und einem Spüllappen.

# 3.3. BEDIENUNG DES NEUEN BACKOFENS

## a EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

- Drücken Sie zum Einschalten des Backofens auf die Taste ◉ und halten Sie sie gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt (ca. 3 Sek.).

Daraufhin erleuchtet das Display und die letzte Einstellung wird angezeigt. Das Symbol STOP leuchtet nun permanent auf und zeigt damit an, dass der Backofen nicht heizt.

- Drücken Sie zum Ausschalten des Backofens auf die Taste ◉ und halten Sie sie gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt (ca. 3 Sek.).

## b KOCHEN MIT DEM BACKOFEN

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihren Backofen in Betrieb zu nehmen:

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie auf die Taste ◉ drücken.
2. Wählen Sie am Schalter „MENÜ“ eine Kochfunktion.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der Taste ℃ und dem Schalter “SELECT” ein und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie entweder auf die Taste oder den Schalter drücken.
4. Auf Wunsch können Sie den Garvorgang auch gemäß den im Abschnitt „Zeitfunktionen“ beschriebenen Schritten programmieren.
5. Drücken Sie irgendeines der Bedienelemente, um den Backofen zu starten.

## C AUSWAHL EINER KOCHFUNKTION

Sobald der Backofen eingeschaltet ist, erscheint im Display eine der Funktionen, die Ihnen zur Verfügung stehen. Drehen Sie den „MENÜ“-Schalter, um sich auch die anderen, nachstehend beschriebenen Kochfunktionen anzeigen zu lassen. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus und drücken Sie auf den „MENÜ“-Schalter, um den Backofen zu starten.

- Ihr Backofen verfügt über die folgenden Kochfunktionen:

**Auftauen:** Alle Heizwiderstände werden leicht erhitzt, so dass Speisen gleichmäßig und schnell aufgetaut werden können. Mit dieser Funktion kann jede tiefgekühlte Speise aufgetaut werden: Fleisch, Fisch oder Gemüse.

**Traditionelle Hitze:** Bei dieser Funktion sitzen die Hitzequellen oben und unten. Das Erhitzen erfolgt nach dem herkömmlichen Verfahren.

**Grillen niedrige Temp.:** Es wird nur der mittlere Teil des Heizwiderstands des Grills aktiviert. Dadurch wird beim Gratinieren kleiner Gerichte Energie gespart. Ein optimales Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die Speisen auf die Mitte des Rostes oder Bleches platzieren.

**Grillen hohe Temp.:** Die Hitze des Heizwiderstandes des Grills erreicht die ganze Oberfläche des Bleches oder des Rostes. Auf diese Weise können Speisen größeren Umfangs oder mehrere Speisen gleichzeitig gratiniert werden. Ideal für jede Art von gratinierten Gerichten.

**Umluft-Grillen hohe Temp.:** Die Hitze des Heizwiderstandes des Grills erreicht die ganze Oberfläche des Bleches oder des Rostes. Auf diese Weise können Speisen größeren Umfangs oder mehrere Speisen gleichzeitig gratiniert werden. Der Ventilator sorgt für eine vollkommen gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innern des Backofens. Dadurch wird der ganze Braten von allen Seiten gleichmäßig braun.

**Turbo Plus:** Der Backofen wird durch einen im hinteren Teil liegenden runden Heizwiderstand erhitzt. Der Ventilator lässt die Heißluft zirkulieren und verteilt sie dadurch gleichmäßig im Backofen. Ideal zum Zubereiten von Speisen auf mehreren Blechen in unterschiedlichen Höhen.

**Traditionelle Hitze mit Ventilator:** Die oben und unten im Backofen erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig verteilt. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen auf den einzelnen Schienen gegart werden, ohne dass sich die Aromen vermischen.
Zusätzlich zu den genannten Funktionen verfügt Ihr Backofen über eine Reihe von Sonderfunktionen für ganz spezielle Anwendungsbereiche.

**Intensive Unterhitze (Pizza):** Die starke Unterhitze und der Ventilator, der für eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Ofenraum sorgt, lassen den Pizzateig besonders knusprig werden.

ECO **<u>ÖKO-Garen:</u>** Ideal zum Kochen ohne Eile, wenn der Garvorgang auch einmal etwas länger dauern darf. Der Backofen stellt automatisch Temperatur und Zeit ein, die Bedienung und Reinigung werden vereinfacht und zudem wird Energie gespart.

**<u>Warmhaltefunktion:</u>** Dank der geringen Hitze bleiben die bereits gegarten Speisen warm.

**<u>Empfindliche Lebensmittel:</u>** Diese Funktion eignet sich aufgrund der niedrigen Temperaturen ideal zum Trocknen von Lebensmitteln (z.B. Pilze) oder zum Zubereiten von Jogurt.

**<u>3D-Hitze:</u>** Dank des Ventilators, der die Heißluft im Offeninnern gleichmäßig verteilt, können mit dieser Funktion verschiedene Speisen gleichzeitig auf mehreren Blechen gegart werden.

4 **<u>Grillen in 4 Stufen:</u>** Der Grill verfügt über vier verschiedene Stufen. Dadurch wird stets ein optimales Grillergebnis erzielt. Die elektronische Steuerung erlaubt einen längeren Garvorgang beim Grillen als dies bei herkömmlichen Geräten möglich ist. Geeignet zum Überbacken von Obstkuchen und Bechamel-Creme und zum Gratinieren von Fisch und dünneren Fleischstücken.

- Zusätzlich zu diesen Kochfunktionen verfügt Ihr Backofen auch noch über die Vorheizfunktion „CELERIS“.

  Die neue Sonderfunktion „CELERIS“ erlaubt es, den Backofen schnell vorzuheizen. In kürzester Zeit ist die Vorheiztemperatur erreicht.

***Aktivierung der “CELERIS“-Funktion:***

Drücken Sie die Taste und im Display leuchtet das Symbol . Damit ist die „CELERIS“-Funktion aktiviert und jedes Mal, wenn sie Ihren Backofen einschalten, wird er automatisch auf die geeignete Temperatur vorgeheizt. Bei Erreichen der entsprechenden Temperatur ertönt ein akustisches Signal, um Ihnen mitzuteilen, dass Sie die Garspeise nun in die Backröhre schieben können. Anschließend wird die von Ihnen vorher ausgewählte Kochfunktion automatisch aktiviert.

***Deaktivierung der „CELERIS“-Funktion:***

Drücken Sie auf die Taste und das Symbol erlischt.

**HINWEIS:**
- Denken Sie daran, dass die Speisen nicht während der Vorheizphase in die Backröhre geschoben werden dürfen.
- Deaktivieren Sie die „CELERIS“-Funktion bei der Zubereitung jener Gerichte, die kein Vorheizen des Ofens erfordern.

# d EINSTELLUNG UND ELEKTRONISCHE REGELUNG DER TEMPERATUR

Mit der elektronischen, im Backofen integrierten Temperaturregelung können Sie die gewünschte Temperatur einstellen und die tatsächliche Temperatur im Innern des Backofens abfragen. Dank dieser Funktion lässt sich die eingestellte Temperatur präzise regeln und Sie erzielen bessere Kochergebnisse.

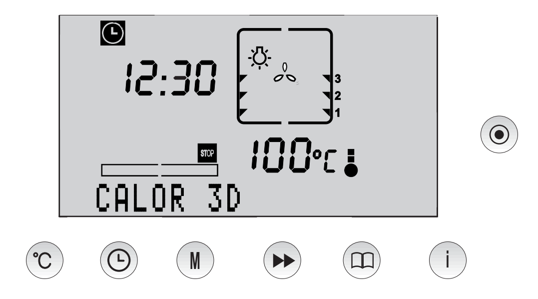
***Einstellung der Temperatur:***

Sobald Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben, wird im Display die entsprechende Temperatur angezeigt. Gehen Sie zum Ändern der Temperatur folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie auf die Taste ℃. Daraufhin blinkt die Temperaturangabe im Display.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Schalter „SELECT“ ein.
3. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

***Abfragen der tatsächlichen Temperatur im Ofeninneren:***

- Das Symbol zeigt die tatsächliche Temperatur im Innern des Backofens an. Der untere Kreis der Skala blinkt, während der Backofen heizt, und leuchtet ständig auf, wenn die Heizfunktion ausgeschaltet ist.
  Die 4 Markierungen über dem Kreis zeigen den Stand des Heizvorgangs an. Sobald das letzte Feld vollkommen ausgefüllt ist, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
  Beispiel:
  Eingestellte Temperatur: 100 ºC
  Im Backofen erreichte Temperatur: 50 ºC




***Restwärmeanzeige:***

Sobald der Garvorgang beendet ist, bleibt das Symbol permanent erleuchtet, solange der Ofen warm ist. Dies erhöht nicht nur die Sicherheit, sondern es ermöglicht auch die Nutzung der Restwärme.

- Wenn Sie während des Garvorgangs die genaue Temperatur im Innern des Backofens abfragen möchten, drücken Sie einige Sekunden lang auf die Taste ℃, bis der entsprechende Temperaturwert für einige Sekunden im Display angezeigt wird.

## 3.4. ZUBEHÖR

Bei allen Modellen, deren Typenschild mit dem Symbol “**SD**” gekennzeichnet ist, bietet **FAGOR** das optionale Leistungsmerkmal „Sicherheitstür EXTRA“. Auf Wunsch können Sie es auch bei Ihrem Händler anfordern:
Bezugsnr.: 991990324, EAN-Code: 8412880140797

Der Backofen besitzt 5 Höhenstufen zum Einschieben der Zubehörteile. Auf Wunsch können Sie bei unserem offiziellen Technischen Kundendienst zusätzliches Zubehör erwerben.

Einige der im Folgenden beschriebenen Zubehörteile gehören zur Normalausstattung der Backöfen:

### Kuchenblech

Aluminiumblech ideal für Backwaren.



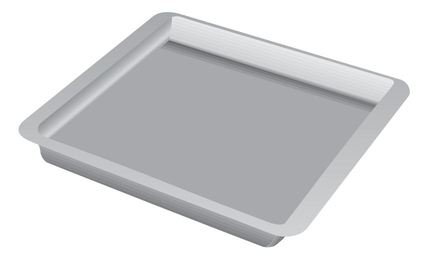
### Standardblech

Für alle Arten von Speisen.



### Tiefes Blech

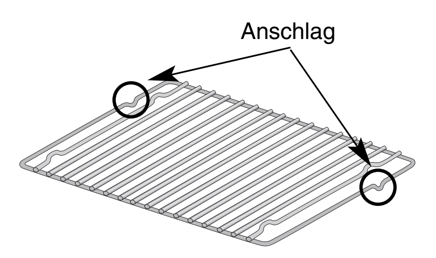
Das neue tiefe Blech eignet sich zum Zubereiten von Speisen mit viel Soße oder Flüssigkeit. Es ist ideal für saftige Kuchen, tiefgefrorene Speisen und große Braten.



Wenn Ihr Backofen über ein „tiefes Blech“ verfügt, dann schieben Sie es unter den Rost, wenn Sie einen Braten zubereiten oder etwas gratinieren. Dadurch kann aus dem Bratgut austretende Flüssigkeit auf das Blech tropfen und Ihr Backofen bleibt sauber.

## Rost mit Umkippschutz

Der neue Rost mit Umkippschutz kann dank eines Anschlags bis zu ca. drei Viertel seiner Länge herausgezogen werden, ohne dass er nach unten kippt. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen. Darüber hinaus kann er in allen 5 Höhenstufen des Backofens benutzt werden.

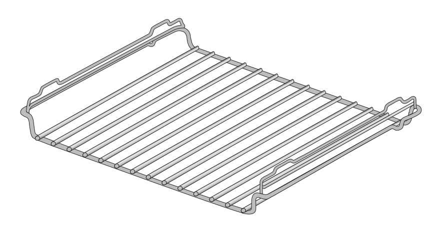



Auf diesen Rost lässt sich jeder beliebige Behälter mit Speisen zum Braten oder Gratinieren stellen. Braten können auch direkt auf dem Rost gegrillt werden. In diesem Fall ist es empfehlenswert, ein Blech unter den Rost zu schieben, um den austretenden Bratensaft aufzufangen. Auf diese Weise bleibt Ihr Backofen sauber.

Der Rost muss, wie in der Abbildung gezeigt, mit den Anschlägen nach unten in die Seitenschienen geschoben werden.

## Pull System

Das neue „Pull System“ gewährleistet ein bequemes und sicheres Arbeiten mit den Lebensmitteln, die in jeder der 5 Höhenstufen des Backofens gegart werden können. Es kann bis zu drei Viertel seiner Länge herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Damit wird auch das Verbrennungsrisiko vermindert. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen.



***Einschieben der Bleche in den Backofen:***

1. Führen Sie das „Pull System“ bis zum Anschlag in die Seitengitter ein. Heben Sie es leicht an, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden.



**2.** Schieben Sie nun eines der Bleche in den oberen Teil des „Pull Systems“, so dass es zwischen den vier oberen Anschlägen einliegt.

Sie können den Rost mit Umkippschutz auch über dem „Pull System“ und dem Blech einschieben. Dabei müssen die Umkippschutz-Anschläge jedoch nach oben zeigen.



**3.** Schieben Sie das Ganze in den Backofen.



***Herausziehen der Bleche aus dem Backofen:***

Ziehen Sie nach dem Garen der Speisen das „Pull System“ gemeinsam mit dem Blech bis zum Anschlag heraus. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten:

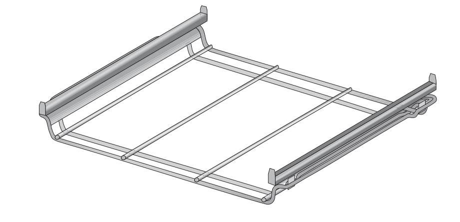
**a.** Ziehen Sie nur das Blech aus dem Backofen.

**b.** Ziehen Sie alle Elemente zusammen aus dem Backofen. Dazu müssen Sie das „Pull System“ leicht anheben, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden, die ein Umkippen verhindern.

Denken Sie daran, dass Sie das „Pull System“ zusammen mit dem Blech bzw. Rost mit Umkippschutz in jede der 5 Höhenstufen schieben können.

## Herausnehmbares Blech, vollständig zugänglich

Mit dem neuen, herausnehmbaren Blech für vollständige Zugänglichkeit ist die Zubereitung der Speisen noch bequemer und einfacher. Dank des durchdachten Designs lassen sich die Bleche mühelos und sanft einschieben und herausziehen.



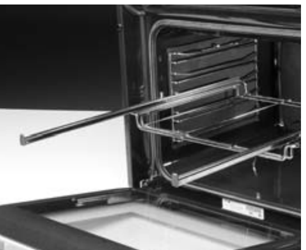
Die Bleche können komplett aus ihrem Sitz herausgezogen werden. Dadurch sind sie vollständig zugänglich. Die Bleche sind zu jedem Zeitpunkt stabil verankert. Damit sinkt die Verbrennungsgefahr und Sie können sicher arbeiten. Auf diese Weise können Sie die Speisen problemlos aus dem Backofen nehmen.

Dieses neue Entnahmesystem kann in die vier unteren Höhenstufen des Backofens eingeschoben werden und bietet Ihnen somit mehr Möglichkeiten beim Kochen.

***Einschieben der Bleche in den Backofen:***



**1.** Führen Sie das herausnehmbare Blech für vollständige Zugänglichkeit bis zum Anschlag in die Seitengitter ein. Heben Sie es leicht an, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden. Denken Sie daran, dass sich hinten die Rundzapfen befinden.



**2.** Ziehen Sie nun die Teleskopführungsschienen so weit wie möglich heraus.



**3.** Legen Sie anschließend eines der Bleche zwischen die 4 oberen Anschläge der Teleskopführungsschienen ein.

Sie können den Rost mit Umkippschutz auch über dem „herausnehmbaren Blech" und dem Blech einschieben. Dabei müssen die Umkippschutz-Anschläge jedoch nach oben zeigen.



**4.** Schieben Sie das Ganze in den Backofen.

***Herausziehen der Bleche aus dem Backofen:***

Ziehen Sie nach dem Garen der Speisen langsam das ganze System heraus. Nun haben Sie zwei Möglichkeiten:

**a.** Ziehen Sie nur das Blech aus dem Backofen.

**b.** Ziehen Sie alle Elemente zusammen aus dem Backofen. Dazu müssen Sie das „herausnehmbare Blech" leicht anheben, um den Kontakt mit den Anschlägen zu vermeiden, die ein Umkippen verhindern.

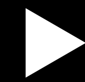
Denken Sie daran, dass Sie das „herausnehmbare Blech" zusammen mit dem Blech bzw. Rost mit Umkippschutz in jede der 4 unteren Höhenstufen schieben können.

## 3.4. BELÜFTUNGSSYSTEM AVANSSIS

Dank des von **FAGOR** verwendeten Belüftungssystems AVANSSIS erzielen Sie bessere Kochergebnisse bei niedrigerem Energieverbrauch.

Dieses neue System erlaubt es dem Backofen, den für die unterschiedlichsten Gerichte optimalen Feuchtigkeitsgrad automatisch einzustellen, was zu immer gleichbleibend guten Kochergebnissen führt.

Das AVANSSIS-System sorgt für eine optimale Regulierung der beim Garen entstehenden Dämpfe. Dadurch bleibt die Außentemperatur des Backofens während des gesamten Garvorgangs in einem angemessenen Bereich und die Küchenmöbel werden geschützt. Neben einem geringeren Energieverbrauch sorgt dieses System auch für erhöhte Sauberkeit und Sicherheit.



# 4. ZEITFUNKTIONEN

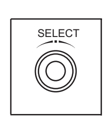
## 4.1. UHRZEITEINSTELLUNG

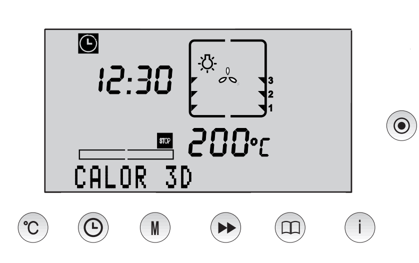
***Einstellung der Uhr:***

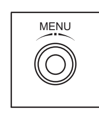
1. Sobald der Backofen eingeschaltet ist, drücken Sie auf die Taste ⌚ .

2. Gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol ⌚ für die UHRZEIT-Funktion. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

3. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Schalter „SELECT“ ein und bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf diesen Schalter drücken.
   Beispiel: Aktuelle Uhrzeit 12:30.




**HINWEIS:**

- Die Uhrzeit kann nicht während eines Garvorgangs eingestellt werden, da sonst möglicherweise der Ablauf des jeweiligen Garprogramms gestört würde.

Sobald Uhrzeit und Datum einmal eingestellt sind, werden diese auch im Falle einer Stromunterbrechung angezeigt.

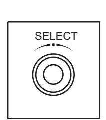
## 4.2. GARDAUER

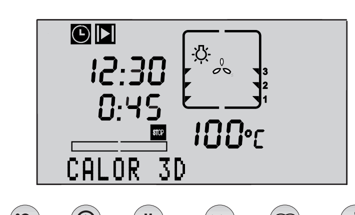
Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen bei Ablauf der vorprogrammierten Back-/Bratzeit automatisch aus.

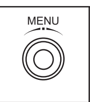
***Einstellung der Gardauer:***

**1**. Drücken sie nach Einstellung von Programm und Temperatur auf die Taste ⌚ und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol ▶| für die Funktion „GARDAUER“. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

**2**. Stellen Sie die Gardauer mit dem Schalter „SELECT“ ein und drücken Sie zur Bestätigung dieser Einstellung anschließend auf diesen Schalter.
Beispiel: Einstellen einer Gardauer von 45 Minuten.






Das Symbol ▶| bleibt permanent erleuchtet und im Display werden die verbleibenden Minuten bis zum Ende der Garzeit angezeigt. Der Verlaufsbalken STOP leuchtet mit fortschreitendem Erreichen der eingestellten Zeit immer heller auf.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal, während das Symbol ▶| blinkt. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.

***Löschen der Gardauer:***

1. Drücken Sie auf die Taste ⌚ und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol ▶| für die GARDAUER-Funktion. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

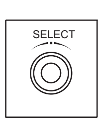
2. Stellen Sie die im Display angegebene Zeit mit dem Schalter „SELECT“ auf „0:00“.
Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen. Daraufhin erlischt das Symbol ▶| .
Die Gardauer ist damit gelöscht.

# 4.3. BEENDEN DES GARVORGANGS

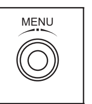
Mit dieser Funktion können Sie Ihren Backofen so einstellen, dass er sich automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit ausschaltet. Die Funktion „Beenden des Garvorgangs” wird gleichzeitig mit der Funktion „Gardauer“ verwendet, damit sich der Backofen nach Ablauf der gewünschten Betriebszeit automatisch ein- und ausschaltet.

***Einstellung der Uhrzeit für das Beenden des Garvorgangs:***

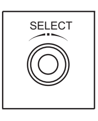
**1**. Drücken Sie nach Einstellung von Gardauer und Garprogramm auf die Taste und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol für die Funktion “BEENDEN“. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.
Beispiel: Aktuelle Uhrzeit 12:30, Gardauer vorher auf 45 Minuten eingestellt.

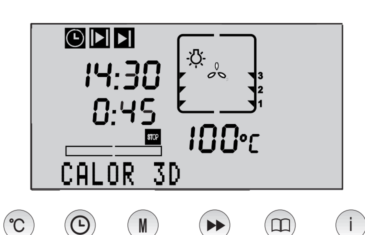


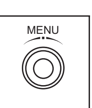



**2**. Stellen Sie die Uhrzeit, zu der der Garvorgang beendet werden soll, mit dem Schalter „SELECT“ ein und drücken Sie zur Bestätigung dieser Einstellung anschließend auf diesen Schalter.
Beispiel: Der Garvorgang soll um 14:30 Uhr beendet werden.






Nach einigen Sekunden wird die Funktion aktiviert und der Backofen startet entsprechend den vorgenommenen Einstellungen.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein akustisches Signal, während das Symbol blinkt. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.

***Löschen der Uhrzeit für das Beenden des Garvorgangs:***

**1.** Drücken Sie auf die Taste und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol für die BEENDEN-Funktion. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

**2.** Stellen Sie die im Display angegebene Zeit (SS:MM) mit dem Schalter „SELECT“ auf den kleinstmöglichen Wert ein.
Drücken Sie auf denselben Schalter, um die Einstellung zu bestätigen. Daraufhin erlischt das Symbol .

Die Funktion „Beenden der Garzeit“ wurde zwar gelöscht, aber der Backofen schaltet sich trotzdem gemäß der Gardauer-Einstellung ein.

**ACHTUNG:** Beachten Sie, dass der Ofen bei bestimmten Rezepten für Fisch, Meeresfrüchte und Desserts vorgeheizt werden muss. Um zu verhindern, dass das Gericht in den nicht ausreichend vorgeheizten Backofen geschoben wird, ist bei Garprogrammen dieser Art keine Zeitvorwahl zur Beendigung des Garvorgangs möglich.

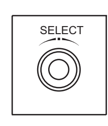
## 4.4. MELDER

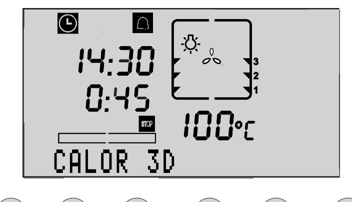
Der im Backofen integrierte Melder ermöglicht die Anzeige der Restzeit. Sie können diese Funktion sowohl für den Betrieb des Backofens selbst als auch für jede andere Aufgabe nutzen.

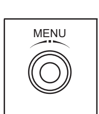
***Einstellung des Melders:***

**1.** Drücken Sie auf die Taste und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ“ auf das Symbol für die MELDER-Funktion. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

**2.** Stellen Sie die Zeit (nach deren Ablauf eine Meldung erfolgen soll) mit dem Schalter „SELECT“ ein und drücken Sie zur Bestätigung dieser Einstellung anschließend auf diesen Schalter.
Beispiel: Gewünschte Meldung in 45 Minuten.













Das Symbol bleibt nun permanent erleuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit sendet der Backofen eine Reihe akustischer Signale aus, während das Symbol blinkt. Drücken Sie zum Abbrechen des akustischen Signals irgendeine Taste. Der Signalton ertönt jetzt zwar nicht mehr, aber das Symbol blinkt weiter. Drücken Sie auf irgendeine Taste, damit das blinkende Symbol nicht mehr angezeigt wird.

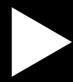
***Löschen der Meldereinstellung:***

**1**. Drücken Sie auf die Taste und gehen Sie mithilfe des Schalters „MENÜ" auf das Symbol für die MELDER-Funktion. Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen.

**2**. Stellen Sie die im Display angegebene Zeit mit dem Schalter „SELECT" auf „0:00". Drücken Sie auf den Schalter, um die Einstellung zu bestätigen. Daraufhin erlischt das Symbol . Die Einstellung des Melders ist damit gelöscht.

## 4.5. ANNULLIERUNG DER ZEITFUNKTIONEN

Wenn Sie alle vorher aktivierten Zeitfunktionen annullieren möchten, halten Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt. Die entsprechenden Symbole dieser Funktionen werden ausgeblendet, sobald die Funktionen deaktiviert sind.



# 5. PROGRAMMIERUNG DER GARPROGRAMME BEI EINEM "COOKING BOOK"-BACKOFEN

Der Backofen „COOKING BOOK“ verfügt über eine Reihe von Garprogrammen, deren jeweilige Rezepte in dem mitgelieferten Rezeptheft aufgeführt sind. Die Garautomatik stellt je nach Gewicht der Lebensmittel automatisch die richtige Garzeit und -temperatur ein.

Bei einigen Garprogrammen stehen mehrere Gewichtsangaben zum Einstellen zur Auswahl. Bedenken Sie, dass das Gewicht in Stufen von je 100 g verändert werden kann. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, das Gewicht der Hauptzutat des Gerichts so exakt wie möglich einzugeben.

**HINWEIS:**

- Sollte das Gewicht des Lebensmittels, das Sie zubereiten möchten, außerhalb des vorprogrammierten Gewichtsstufenbereichs liegen, können Sie das Garprogramm manuell einstellen. Nehmen Sie die Werte des jeweiligen vorgegebenen Garprogramms dabei als Bezugswerte.

***Einstellen eines Garprogramms:***

**1**. Schalten Sie den Backofen ein.
**2**. Drücken Sie auf die Taste . Auf dem Display erscheint das Symbol und das erste Garprogramm blinkt.
**3**. Zur Auswahl des von Ihnen gewünschten Garprogramms drehen Sie den Drehschalter „MENÜ“ und das Display zeigt nach und nach die Garprogramme an.

Sobald das gewünschte Garprogramm erreicht ist, drücken Sie auf den Schalter und das Garprogramm ist eingestellt.

**4**. Wenn das Garprogramm über mehrere einstellbare Gewichtsstufen verfügt, erscheint auf dem Display das Standardgewicht für das Garprogramm. Wenn das Gewicht der von Ihnen verwendeten Speise mit dem des Displays übereinstimmt, drücken Sie auf den Schalter „MENÜ“ und das Gewicht wird vom Backofen übernommen. Sollte das Gewicht Ihrer Speise von der Vorgabe abweichen, ändern Sie es mit dem MENÜ-Schalter. Wenn im Display das Gewicht angezeigt wird, das dem tatsächlichen Gewicht der verwendeten Speise am nächsten kommt, drücken Sie auf den Schalter „MENÜ“ und der Wert wird übernommen.

**Wenn ein Ändern der Gewichtsvorgabe des Garprogramms nicht erforderlich ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.**

**5**. Im Display erscheint folgende Anzeige: „GARGRAD WÄHLEN“. Drehen Sie den Schalter „MENÜ“, bis der gewünschte Gargrad eingestellt ist und drücken Sie auf den Schalter, um die Auswahl zu bestätigen.

Nachdem das Garprogramm ausgewählt und gegebenenfalls das Gewicht der Speise eingestellt wurde, informiert der Backofen über die Dauer des Garvorgangs, die Temperatur, die Garfunktion und die geeignete Höhenstufe zum Einschieben der Zubehörteile.

Durch Drücken der Taste zeigt das Display einige Sekunden lang das geeignete Zubehörteil an.

Wenn Sie nach dem Einstellen eines Garprogramms einen bestimmten Zeitpunkt zur Beendigung des Garvorgangs festlegen möchten, folgen Sie den Hinweisen im Abschnitt „Beenden des Garvorgangs“.

**ACHTUNG:** Beachten Sie, dass der Ofen bei bestimmten Rezepten für Fisch, Meeresfrüchte und Desserts vorgeheizt werden muss. Das Gericht darf erst nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur in den Backofen geschoben werden. Das Ende der Vorheizzeit wird durch ein akustisches Signal und das im Display vollständig erleuchtete Symbol angezeigt. Um zu verhindern, dass das Gericht in den nicht ausreichend vorgeheizten Backofen geschoben wird, ist bei Garprogrammen dieser Art keine Zeitvorwahl zum Beenden des Garvorgangs möglich.

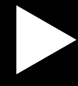
Denken Sie daran, dass es unbedingt erforderlich ist, die Speise sofort nach Ablauf der Vorheizzeit in den Backofen zu schieben, wenn Sie ein optimales Kochergebnis erzielen möchten. Ist für ein bestimmtes Garprogramm eine Vorheizzeit erforderlich, so wird diese automatisch vom Backofen eingestellt.

**HINWEIS:**

- Wenn Sie während der Programmierung eines Garprogramms einige Minuten lang keine Taste betätigen, wird die Auswahl dieses Garprogramms abgebrochen und der Ofen kehrt zu seinen vorherigen Einstellungen zurück.

***Annullieren eines Garprogramms:***

Wenn Sie die Taste drücken, wird das Garprogramm unterbrochen (drücken Sie auf den Schalter „MENÜ”, um es fortzusetzen). Wenn Sie es endgültig abbrechen wollen, drücken Sie erneut auf die Taste.



# 6. PROGRAMMIERUNG DER GARPROGRAMME JE NACH ART DER SPEISE BEI EINEM "AUTOMATIC CHEF"-BACKOFEN

Der Backofen „AUTOMATIC CHEF" verfügt über ein Menü, in dem die Speisen nach Gruppen geordnet aufgeführt sind. Dieser Backofen stellt entsprechend der Art und des Gewichts der jeweiligen Speise automatisch alle Kochparameter ein.

Bei einigen Speisen stehen mehrere Gewichtsangaben zum Einstellen zur Auswahl. Das Gewicht kann in Stufen von je 100 g verändert werden. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, das Gewicht der Hauptzutat des Gerichts so exakt wie möglich einzugeben.

**HINWEIS:**

- Sollte das Gewicht des Lebensmittels, das Sie zubereiten möchten, außerhalb des vorprogrammierten Gewichtsstufenbereichs liegen, können Sie die Werte für diese Speise manuell einstellen. Nehmen Sie dabei als Bezugswerte die für das jeweilige Lebensmittel vorgegebenen Parameter.

***Einstellen eines Garprogramms:***

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie auf die Taste . Daraufhin wird im Display das Menü „Art der Speise" angezeigt.
3. Drehen Sie den Schalter „MENÜ", bis die gewünschte Art der Speise eingestellt ist und drücken Sie dann auf diesen Schalter, um die Auswahl zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Schalter „MENÜ", bis die gewünschte Speise eingestellt ist und drücken Sie dann auf diesen Schalter, um die Auswahl zu bestätigen.
5. Nehmen Sie alle Einstellungen vor, die für die Zubereitung der gewünschten Speise notwendig sind und bestätigen Sie jede einzelne Auswahl.

**6**. Wenn das Garprogramm über mehrere einstellbare Gewichtsstufen verfügt, erscheint auf dem Display das Standardgewicht für das Garprogramm. Wenn das Gewicht der von Ihnen verwendeten Speise mit dem des Displays übereinstimmt, drücken Sie auf den Schalter „MENÜ“ und das Gewicht wird vom Backofen übernommen. Sollte das Gewicht Ihrer Speise von der Vorgabe abweichen, ändern Sie es mit dem Schalter. Wenn im Display das Gewicht angezeigt wird, das dem tatsächlichen Gewicht der verwendeten Speise am nächsten kommt, drücken Sie auf den Schalter „MENÜ“ und der Wert wird übernommen.

Wenn ein Ändern der Gewichtsvorgabe des Garprogramms nicht erforderlich ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

**7**. Im Display erscheint folgende Anzeige: „GARGRAD WÄHLEN“. Drehen Sie den Schalter „MENÜ“, bis der gewünschte Gargrad eingestellt ist und drücken Sie auf den Schalter, um die Auswahl zu bestätigen.
Nachdem alle erforderlichen Einstellungen vorgenommen wurden, informiert der Backofen über die Dauer des Garvorgangs, die Temperatur, die Garfunktion und die geeignete Höhenstufe zum Einschieben der Zubehörteile.
Durch Drücken der Taste (i) zeigt das Display einige Sekunden lang das geeignete Zubehörteil an.
Wenn Sie nach dem Einstellen eines Garprogramms einen bestimmten Zeitpunkt zur Beendigung des Garvorgangs festlegen möchten, folgen Sie den Hinweisen im Abschnitt „Beenden des Garvorgangs“.

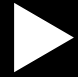
**ACHTUNG:** Beachten Sie, dass der Ofen bei bestimmten Rezepten für Fisch, Meeresfrüchte und Desserts vorgeheizt werden muss. Das Gericht darf erst nach dem Erreichen der gewünschten Temperatur in den Backofen geschoben werden. Das Ende der Vorheizzeit wird durch ein akustisches Signal und das im Display vollständig erleuchtete Symbol angezeigt. Um zu verhindern, dass das Gericht in den nicht ausreichend vorgeheizten Backofen geschoben wird, ist bei Garprogrammen dieser Art keine Zeitvorwahl zum Beenden des Garvorgangs möglich. Denken Sie daran, dass es unbedingt erforderlich ist, die Speise sofort nach Ertönen des akustischen Signals, das das Ende der Vorheizphase anzeigt, in den Backofen zu schieben, wenn Sie ein optimales Kochergebnis erzielen möchten. Ist für ein bestimmtes Garprogramm eine Vorheizzeit erforderlich, so wird diese automatisch vom Backofen eingestellt.

**HINWEIS:**

- Wenn Sie während der Programmierung eines Garprogramms einige Minuten lang keine Taste betätigen, wird die Auswahl dieses Garprogramms abgebrochen und der Ofen kehrt zu seinen vorherigen Einstellungen zurück.

***Annullieren eines Garprogramms:***

**1**. Wenn Sie die Taste drücken, wird das Garprogramm unterbrochen (drücken Sie auf den Schalter „MENÜ”, um es fortzusetzen). Wenn Sie es endgültig abbrechen wollen, drücken Sie erneut auf die Taste.



# 7. SPEICHERN DER GARPROGRAMME

Wenn Sie mit einem Kochergebnis zufrieden gewesen sind und das Gericht später genau so zubereiten möchten, können Sie die Einstellungen im Speicher Ihres Backofens abspeichern.
Dank dieser Funktion können Sie Einstellungen für ein eigenes Rezept oder ein nach Ihrem Geschmack abgeändertes Garprogramm abspeichern. Sie verfügen über 4 Speicher, die das Abspeichern von 3 verschiedenen Kochphasen ermöglichen.

***Erstellen eines eigenen Garprogramms:***

1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen auf die Taste M. Daraufhin erscheint im Display folgende Anzeige: „GARPROGRAMMSPEICHER WÄHLEN”. Drehen Sie den Schalter „MENÜ“, wählen Sie einen freien Garprogrammspeicher und drücken Sie auf den Schalter, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Im Display blinken nun das Feld für die erste Bearbeitungsphase des ausgewählten Garprogrammspeichers und der Text „FUNKTION WÄHLEN“.
3. Wählen Sie die Kochfunktion, die Temperatur und die gewünschte Dauer (SS:MM) für die erste Kochphase. Bestätigen Sie jede Einstellung, indem Sie auf den Schalter drücken. Damit ist die Speicherung der ersten Kochphase abgeschlossen.
4. Wiederholen Sie die Schritte unter Punkt 2 und 3 zur Speicherung der beiden restlichen Phasen.

**HINWEIS:**

- Wenn Sie keine weiteren Phasen speichern möchten, drücken Sie so lange auf den Schalter „MENÜ“, bis Sie das „Menü Garprogrammspeicher“ verlassen haben.

***Speichern eines gerade eingestellten Garprogramms:***

Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs oder nach der Einstellung eines Garprogramms die Taste M, bis folgender Text angezeigt wird: „GARPROGRAMM GESPEICHERT”. Damit wurde das Garprogramm im ersten freien Speicher abgespeichert.
Sollten alle 4 Speicher belegt sein, wird folgender Text angezeigt: „GARPROGRAMMSPEICHER VOLL”. Löschen Sie in diesem Fall einen der Garprogrammspeicher und drücken Sie erneut die Taste M.

**HINWEIS:**

- Bei diesem Vorgang speichert der Backofen die letzten 3 Kochphasen seit er eingeschaltet wurde (jede Änderung der Einstellungen versteht der Backofen als neue Kochphase). Um zu vermeiden, dass Kochphasen gespeichert werden, die Sie nicht benötigen, empfiehlt es sich, den Backofen vor einer neuen Benutzung aus- und einzuschalten.

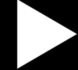
***Verwendung eines vorher abgespeicherten Garprogramms:***

Sobald Sie ein Garprogramm abgespeichert haben, können Sie mit dem Schalter „MENÜ" eine der drei folgenden Optionen auswählen. Denken Sie daran, zur Bestätigung der Auswahl auf den Schalter zu drücken.

**BRATEN/BACKEN:** Ausführung des gespeicherten Garprogramms.

**BEARBEITEN:** Anzeigen bzw. Ändern eines abgespeicherten Garprogramms.
Nach Auswahl dieser Option wird im Display der Inhalt der einzelnen Kochphasen angezeigt. Wenn Sie sich die einzelnen Punkte nur anzeigen lassen wollen, drücken Sie auf den Schalter „MENÜ", um von einem zum anderen Punkt zu springen. Wenn Sie darüber hinaus Änderungen vornehmen möchten, führen Sie die gewünschten Einstellungen durch und bestätigen Sie sie durch Druck auf den Schalter.

**LÖSCHEN:** Löschen eines Garprogramms.



# 8. SICHERHEITSFUNKTIONEN

## 8.1. AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

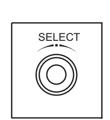
Wenn Sie mehrere Stunden lang bei eingeschaltetem Backofen kein Bedienelement betätigt haben, dann schaltet sich der Backofen aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

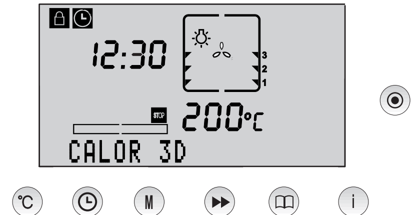
## 8.2. KINDER-SICHERHEITSBLOCKIERUNG

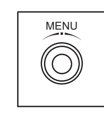
Sie können das Programmierelement bei eingeschaltetem Backofen blockieren, damit es nicht von Kindern verstellt wird.

***Aktivieren der Blockierung:***

Halten Sie die Schalter „SELECT“ und „MENÜ“ einige Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, bis das Symbol aufleuchtet. Der Backofen ist nun blockiert.




Der Backofen kann jetzt nur noch ausgeschaltet werden. Dafür wird die Blockierung automatisch aufgehoben.

***Deaktivieren der Blockierung:***

Halten Sie beide Schalter einige Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, bis das Symbol nicht mehr aufleuchtet.

# 9. REINIGUNG UND WARTUNG

## 9.1. WIE REINIGE ICH...

### 9.1.1. Den Backofen außen

**a. Backöfen mit Edelstahlfront:**

Reinigen Sie das Äußere des Backofens vorzugsweise mit lauwarmem Wasser mit einem geringen Zusatz Spülmittel. Es wird empfohlen, mit einem in klarem Wasser getränkten Lappen nachzuwischen. Trocknen Sie das Gerät sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

Bei hartnäckigen Flecken wird empfohlen, Spezialreiniger für Edelstahl zu verwenden. Testen Sie das Produkt an einer kleinen Stelle, bevor Sie es für die ganze Fläche verwenden. Gehen Sie genau nach den Anleitungen des Herstellers vor.

**b. Backöfen mit Aluminiumfront:**

Reinigen Sie das Äußere des Backofens mit lauwarmem Laugenwasser und einem weichen Schwamm. Es wird empfohlen, mit einem in klarem Wasser getränkten Lappen nachzuwischen. Trocknen Sie das Gerät sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

Nicht geeignet sind aggressive Reinigungsmittel, kratzende Schwämme und raue Putztücher.

**c. Backöfen mit Glasfront:**

Verwenden Sie ein sanftes Reinigungsmittel für Fenster. Reinigen Sie die Oberfläche ohne großen Druck mit einem weichen Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch.

## 9.1.2. Das Backofeninnere

Damit Ihr Backofen über einen langen Zeitraum hinweg wie neu aussieht, sollten Sie ihn innen jedes Mal nach Gebrauch reinigen. Auf diese Weise vermeiden Sie Rauchentwicklung und üble Gerüche, wenn Sie ihn erneut benutzen.

***So erleichtern Sie die Reinigung des Ofeninneren:***

- Die Beleuchtung kann eingeschaltet werden. Stellen Sie dazu einfach den Temperaturschalter auf „0“, und schon ist die Beleuchtung eingeschaltet.

- Reinigen des Glasschutzes der Ofenleuchte:

  Schrauben Sie den Glasschutz der Leuchte ab oder nehmen Sie ihn heraus und reinigen Sie ihn vorzugsweise mit einem Geschirrspülmittel.



Bringen Sie den gereinigten Glasschutz wieder an.

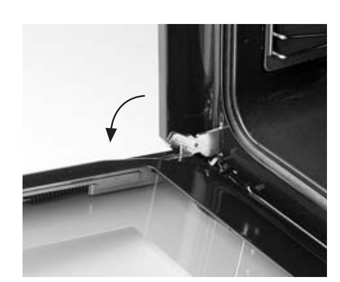
- Die Backofentür ist leicht herausnehmbar. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

***Ausbau der Tür:***

**1.** Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.



**2.** Ziehen Sie die Stifte in den Scharnieren ganz nach oben.



3. Schließen Sie die Ofentür langsam, bis Sie einen Anschlag spüren. Halten Sie die Tür dann mit beiden Händen und schließen Sie sie weiter. Ziehen Sie sie dabei nach oben, bis die Scharniere sich aus der Nut lösen. Die Tür ist nun ausgebaut.





***Einbau der Tür nach der Reinigung:***



1. Führen Sie die Scharniere wie in den Abbildungen gezeigt in die Nuten ein, bis sie einrasten.



2. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag und senken Sie die Stifte wieder ab, bis sie sich wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Damit ist die Tür wieder korrekt eingebaut.

- Bei einigen Backöfen kann der Deckengrill abgeklappt werden. ACHTUNG: Der Ofen muss kalt sein.

***Abklappen des Grills:***

1. Heben Sie die Grillstange an.



2. Drücken Sie sie nach hinten.



***Einsetzen des Grills nach der Reinigung:***

1. Drücken Sie die Grillstange nach hinten und haken Sie den Grill wieder in seine Halterung ein.

## 9.1.3. Das Zubehör

Legen Sie die Zubehörteile sofort nach ihrem Gebrauch zum Einweichen in ein Wasserbad mit handelsüblichem Spülmittel. Auf diese Weise können die an den Zubehörteilen haftenden Speisereste leicht mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste entfernt werden.

## 9.1.4. Die Seitengitter

Die Gitter können zum Reinigen ausgebaut werden.
Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

***Ausbau der Gitter:***

1. Drücken Sie die obere Stange des Gitters nach unten, bis sie sich aus der Halterung des Seitenblechs löst.



2. Drehen Sie das Gitter wie in der Abbildung gezeigt und ziehen Sie es aus dem Backofen heraus.



Reinigen Sie die Gitter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit widerstandsfähigen Reinigungsschwämmen oder Bürsten entfernen.

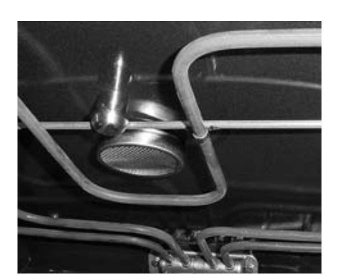
***Einbau der Gitter nach der Reinigung:***

Gehen Sie zum Einsetzen der Gitter in die Seitenwände in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau.

## 9.1.5. Den Rauchfilter

Wenn Ihr Backofen über einen Rauchfilter verfügt, dann können Sie ihn mit leichtem Druck herauslösen. Er befindet sich im oberen Teil des Backofens (siehe Abb.).





Reinigen Sie den Rauchfilter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Filter in sehr heißem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel einweichen. Warten Sie, bis die Fettverkrustungen aufgeweicht sind. Auf diese Weise können die an den Zubehörteilen haftenden Fettreste leicht mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.

Setzen Sie den Filter nach der Reinigung unter Ausübung leichten Drucks wieder ein.

## 9.1.6. Den Fettfilter

Wenn Ihr Backofen über einen Fettfilter verfügt (in Tüte auf Blech), bringen Sie ihn an der Rückwand im Backofeninnern gemäß Abbildung an.





Reinigen Sie den Fettfilter im Geschirrspüler. Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Filter in sehr heißem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel einweichen. Warten Sie, bis die Fettverkrustungen aufgeweicht sind. Auf diese Weise können die an den Zubehörteilen haftenden Fettreste leicht mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.

Setzen Sie den Filter nach der Reinigung wieder hinten im Backofen ein.

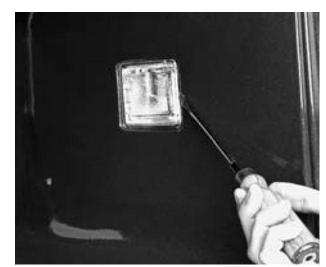
## 9.2. AUSWECHSELN DER INNENLEUCHTE DES BACKOFENS

Sie können die Glühlampe der Innenbeleuchtung des Backofens bei Bedarf selbst auswechseln. Diese 25-W-Glühlampen vertragen Temperaturen von bis zu 300ºC und sind beim offiziellen technischen Kundendienst oder im Elektrofachhandel erhältlich. Verwenden Sie nur diese Lampen. Gehen Sie zum Auswechseln folgendermaßen vor:

1. Schalten sie die Spannungsversorgung des Backofens ab. Falls erforderlich, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

2. Schrauben Sie den Glasschutz durch linksseitiges Drehen ab oder ziehen Sie ihn im Falle eines rechteckigen Glasschutzes mithilfe eines Werkzeugs und unter leichtem Druck heraus.



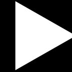


3. Schrauben Sie die Glühlampe durch linksseitiges Drehen heraus.

4. Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue desselben Typs.

5. Bringen Sie den Glasschutz wieder in seine ursprüngliche Position, indem Sie ihn eindrehen oder unter leichtem Druck aufsetzen.

6. Schalten Sie die Spannungsversorgung des Backofens wieder an.



# 10. PRAKTISCHE TIPPS UND GARTABELLEN

## a PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜR DAS BRATEN BZW. BACKEN

- Verwenden Sie zum Programmieren Ihres Backofens immer die Angaben der Kochtabellen in diesem Handbuch. Wenn Sie eine Speise nach einem eigenen Rezept zubereiten möchten, hilft Ihnen ein Garprogramm mit ähnlichen Zutaten, um die geeignete Funktion, Temperatur und Garzeit auszuwählen.
- Die in den Tabellen aufgeführten Garzeiten sind lediglich Orientierungswerte und können etwas länger ausfallen, wenn das Lebensmittel direkt aus dem Kühlschrank kommt. Die Zeiten variieren auch nach den jeweiligen Vorlieben, d.h. ob man die Speise mehr oder weniger gegart wünscht.
- Bei größerem Gargut ist eine längere Garzeit erforderlich. Die Tabellenangaben beziehen sich auf Mengen für 4 Personen.
- Verwenden Sie die in den Tabellen angegebenen Temperaturen. Werden höhere Temperaturen als die angegebenen eingestellt, kann es zu übermäßiger Dampf- und Rauchentwicklung kommen.
- Wenn das Gargut nicht das ganze Blech bedeckt, platzieren Sie es in der Mitte.
- Sobald das Fleisch oder das Geflügel fertig gebraten ist, belassen Sie es noch 5 bis 10 Minuten lang im Backofen.
- Helle Backformen eignen sich nicht zum Backen, da sie die Hitze reflektieren.
- Geflügel wird knusprig braun, wenn es außen mit Fett bestrichen wird.
- Um zu überprüfen, ob ein Kuchen gar ist, stechen Sie 10 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit kurz mit einem Stäbchen in die Kuchenmitte. Wenn beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig.
- Wenn das Backgut unten dunkler ist als oben, dann schieben Sie es beim nächsten Mal eine Stufe höher in die Backröhre. Stellen Sie die Temperatur etwas höher ein und lassen Sie das Backgut ein wenig länger im Backofen. Sollte das Backgut jedoch oben dunkler sein als unten, schieben Sie das Blech beim nächsten Mal eine Stufe tiefer in den Backofen. Stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein und lassen Sie das Backgut ein wenig länger im Backofen.

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | LÖSUNG |
|---|---|---|
| Der Teig geht nicht richtig auf | •Wahl der falschen Funktion.<br>•Der Backofen wurde nicht ausreichend vorgeheizt. | •Überprüfen Sie die gewählte Funktion anhand der Temperatur in der Tabelle.<br>•Überprüfen Sie die Vorheizempfehlung der Tabelle. |
| Das Backgut oder der Braten bleiben sehr hell. | •Zu niedrige Temperatur<br>•Material der Form ungeeignet | •Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle. |
| Das Backgut oder der Braten werden sehr dunkel | •Zu hohe Temperatur | •Verwenden Sie nur dunkle Formen.<br>•Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle und stellen Sie sie bei Bedarf niedriger ein. |
| Das Backgut oder der Braten werden sehr trocken | •Die Back-/Bratzeit ist sehr lang, weil eine sehr niedrige Temperatur gewählt wurde. | •Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle. |
| Das Backgut oder der Braten bleiben sehr feucht | •Zu viel Flüssigkeit im Teig | •Überprüfen Sie die gewählte Temperatur anhand der Temperatur in der Tabelle und stellen Sie sie bei Bedarf niedriger ein.<br>•Bereiten Sie den Teig mit weniger Flüssigkeit zu. |

# b GARTABELLEN

| NAHRUNGSMI. | PROGRAMM | TEMPERATUR | ZEIT | SCHIENE | VORHEIZUNG | ZUBEHÖR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH UND GEFLÜGEL** | | | | | | |
| Kalbfleisch 1,5 kg | | 210° | 50-60 min | 1 | Nein | |
| Schweine-lende1,5 kg | | 220° | 50-60 min | 2 | Nein | |
| Brathähnchen 1,25 kg | | 230° | 50-60 min | 1 | Nein | |
| Kaninchen-braten1,2 kg | | 210° | 25-35 min | 2 | Nein | |
| Lammbraten 1 kg | | 220° | 40-50 min | 2 | Nein | |
| Schweins-keule1,5 kg | | 180° | 85-95 min | 2 | Nein | |
| Schweineripp-chen1,5 kg | | 220° | 30-40 min | 2 | Nein | |
| Truthahnkeule (2) | | 170° | 40-50 min | 2 | Nein | |
| Truthahn 4 kg | | 190° | 115-125 min | 1 | Nein | |
| **DESSERTS** | | | | | | |
| Flan | | 150° | 30-40 min | 1 | Nein | |
| Kuchen | | 180° | 25-35 min | 1 | Ja | |
| Rotweinbirnen | | 240° | 50-60 min | 2 | Nein | |
| Plätzchen | | 220° | 8-12 min | 2 | Nein | |

| NAHRUNGSMI. | PROGRAMM | TEMPERATUR | ZEIT | SCHIENE | VORHEIZUNG | ZUBEHÖR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ENTRANTES Y VERDURAS** | | | | | | |
| Auberginen gefüllt | | 220° | 12-16 min | 2 | Ja | |
| Rote Paprikas. ebacken1,25kg | | 210° | 30-40 min | 2 | Nein | |
| Tomaten gefüllt (4) | | 220° | 15-19 min | 2 | Nein | |
| Zucchini gefüllt (2) | | 200° | 25-35 min | 1 | Nein | |
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | | | |
| Seehecht gebacken1,5kg | | 230° | 7-9 min | 2 | Ja | |
| Riesengarnelen im Ofen 1kg | | 240° | 4 min | 4 | Ja | |
| Forelle 1kg | | 250° | 9-11 min | 3 | Ja | |
| Thunfisch | | 230° | 10-14 min | 3 | Nein | |
| Gebackener Fisch 1kg | | 220° | 13-17 min | 2 | Nein | |
| Lachs im Ofen (4) | | 250° | 8-10 min | 3 | Ja | |
| Kabeljau gebacken 1,5kg | | 220° | 7-9 min | 2 | Ja | |
| **VERSCHIEDENE** | | | | | | |
| Pizza | | 220° | 18-22 min | 1 | Ja | |
| Brot | | 220° | 18-22 min | 2 | Nein | |
| Biskuitgebäck | | 210° | 15-19 min | 2 | Ja | |

| NAHRUNGSMI | PROGRAMM | TEMPERATUR | ZEIT | VORHEIZUNG | VORHEIZUNG | ZUBEHÖR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FLEISCH UND GEFLÜGEL** | | | | | | |
| Kalbfleisch 1,5 kg | | 190° | 50-60 min | 1 | Nein | |
| Schweinelen. 1,5 kg | | 200° | 50-60 min | 2 | Nein | |
| Brathähnchen 1,25 kg | | 210° | 50-60 min | 1 | Nein | |
| Kaninchenbr. 1,2 kg | | 230° | 25-35 min | 2 | Nein | |
| Lammbraten 1 kg | | 200° | 40-55 min | 2 | Nein | |
| Schweinskeu. 1,5 kg | | 150° | 85-95 min | 2 | Nein | |
| Schweinerip. 1,5 kg | | 200° | 30-40 min | 2 | Nein | |
| Truthahnkeule (2) | | 150° | 40-50 min | 2 | Nein | |
| Truthahn 4 kg | | 170° | 115-125 min | 1 | Nein | |
| **DESSERTS** | | | | | | |
| Flan | | 150° | 30-40min | 1 | Nein | |
| Kuchen | | 180° | 15-25min | 1 | Nein | |
| Rotweinbirnen | | 220° | 50-60min | 2 | Nein | |
| Plätzchen | | 200° | 8-12min | 2 | Nein | |
| **AUFTAUEN** | | | | | | |
| Für alle Arten von Speisen | | 75° | | 2 | Nein | |

| NAHRUNGSMI | PROGRAMM | TEMPERATUR | ZEIT | SCHIENE | VORHEIZUNG | ZUBEHÖR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **VORSPEISEN UND GEMÜSE** | | | | | | |
| Auberginen gefüllt | | 200° | 12-16 min | 2 | Ja | |
| Rote Paprikas. gebacken1,25kg | | 190° | 30-40 min | 2 | Nein | |
| Tomaten gefüllt (4) | | 200° | 15-19 min | 2 | Nein | |
| Zucchini gefüllt (2) | | 180° | 25-35 min | 1 | Nein | |
| **FISCH UND MEERESFRÜCHTE** | | | | | | |
| Seehecht gebacken1,5kg | | 210° | 7-9 min | 2 | Ja | |
| Riesengarnel. im Ofen 1 kg | | 220° | 4 min | 4 | Ja | |
| Forellen 1 kg | | 240° | 9-11 min | 3 | Ja | |
| Thunfisch | | 250° | 10-14 min | 3 | Nein | |
| Gebackener Fisch 1kg | | 200° | 13-17 min | 2 | Ja | |
| Lachs im Ofen (4) | | 240° | 8-10 min | 3 | Ja | |
| Kabeljau gebacken1,5kg | | 210° | 7-9 min | 2 | Ja | |
| **VERSCHIEDENE** | | | | | | |
| Pizza | | 200° | 18-22 min | 2 | Nein | |
| Brot | | 200° | 18-22 min | 2 | Nein | |
| Biskuitgebäck | | 220° | 13-17 min | 2 | Ja | |

# 11. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Es gibt kleine Unregelmäßigkeiten, die nicht unbedingt als Störung zu betrachten sind und deshalb auch nicht die Anwesenheit des technischen Kundendienstes erfordern.

Häufig sind es minimale Störungen, die leicht zu beheben sind. Um den Einsatz eines Servicetechnikers zu vermeiden, prüfen Sie, ob die von Ihnen festgestellte Störung oder Fehler in der Tabelle in diesem Abschnitt aufgelistet ist.

Wenn der Backofen auch nach dem Versuch, das Problem gemäß der Tabelle zu lösen, nicht zufriedenstellend funktioniert, rufen Sie den technischen Kundendienst an und halten Sie folgende Daten bereit: Gerätemodell, Produktnummer und Seriennummer wie auf dem Typenschild verzeichnet. Das Typenschild befindet sich unten an der Vorderseite des Backofens.

Eventuell notwendige Reparaturen müssen von Technikern des offiziellen technischen Kundendienstes ausgeführt werden. Unsachgemäß oder falsch durchgeführte Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen. Bei Fragen oder einer Reklamation in Bezug auf die Garantie oder im Falle einer Störung des Backofens wenden Sie sich bitte Internet unter **www.fagor.com** an **FAGOR**.

| SIE HABEN FOLGENDES FESTGESTELLT: | MÖGLICHE URSACHEN | WAS IST ZU TUN |
|---|---|---|
| Der Backofen funktioniert NICHT. Im Display ist keine Anzeige sichtbar. | •Unterbrechung der Stromzufuhr.<br>•Der Ofen ist nicht angeschlossen. | •Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Anlage.<br>•Schließen Sie den Backofen an. |
| Der Backofen gibt eine Reihe akustischer Signale aus. | •Verschiedene | •Lesen Sie aufmerksam das Benutzerhandbuch durch |
| Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol blinkt. | •Der Backofen ist seit mehreren Stunden in Betrieb, ohne dass ein Bedienelement betätigt wird.<br>•Unterbrechung der Stromversorgung, während der Backofen in Betrieb ist. | •Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie auf die Taste drücken.<br>•Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie auf die Taste drücken. |
| Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol blinkt. | •Die eingestellte Garzeit ist abgelaufen. | •Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie auf die Taste drücken. |
| Der Backofen funktioniert NICHT. Symbol leuchtet. | •Backofen blockiert | •Deaktivieren Sie die Blockierung des Backofens gemäß dem Abschnitt „Kinder-Sicherheitsblockierung“. |
| Der Backofen funktioniert, aber das Symbol blinkt. | •Die für den Melder des Backofens eingestellte Zeit ist abgelaufen. | •Drücken Sie auf irgendeine Taste. |
| Die Leuchte des Backofens funktioniert NICHT. | •Die Glühbirne ist durchgebrannt.<br>•Der Backofen ist nicht eingeschaltet oder das Differential seiner Installation ist außer Betrieb<br>•Backofen ist so eingestellt, dass die Leuchte immer oder bei niedrigen Temperaturen ausgeschaltet ist | •Wechseln Sie die Glühbirne aus.<br>•Schließen Sie den Backofen an oder überprüfen Sie das Differential.<br>•Überprüfen Sie das Konfigurationsmenü |
| Es tritt Rauch während des Bratens/Backens aus. | •Backofentemperatur zu hoch.<br>•Zu viel Fett im Backofen. | •Senken Sie die Temperatur des Backofens.<br>•Reinigen Sie den Backofen. |
| Nach Beendigung des Garvorgangs sind im Backofen Geräusche zu hören. | •Das Backofengebläse hat sich zur Reduzierung der Umgebungstemperatur eingeschaltet (auch bei abgeschaltetem Backofen). | •Dies ist vollkommen normal. |
| Die innere Glasscheibe der Tür ist beschlagen und es tropft Wasser herab. | •Irgendein Zubehörteil (Rost, Backblech) ist in direktem Kontakt mit der Glasscheibe. | Schieben Sie das Zubehörteil weiter nach hinten, um einen Kontakt mit der Glasscheibe zu verhindern. |
| Der Backofen funktioniert NICHT und im Display wird ein F gefolgt von einer Zahl angezeigt | •Betriebsstörung | Setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung und teilen Sie ihm den Fehlercode mit. |

# 12. NET COMP@TIBLE BACKOFEN: KONNEKTIVITÄT MIT VERSORGUNGSNETZEN

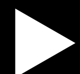
Ihr neuer NET Comp@tible Backofen ist so ausgestattet, dass er an Hogar Digital **FAGOR** oder jedes andere kompatible Domotiknetz angeschlossen werden kann. Damit werden Ihnen eine Reihe modernster Leistungen geboten, wie die Fernsteuerung per Telefonanruf, Ferndiagnose usw.

NET Comp@tible Backöfen verfügen serienmäßig über einen Anschluss, über den sie mit einem kommunikationsfähigen Stromkabel an ein Domotiknetz angeschlossen werden können.

Um einen NET Comp@tible Backofen an ein Domotiknetz anzuschließen, ist der Erwerb und Anschluss eines Domotik-Kits oder eines optionalen Kommunikationsmoduls erforderlich. Darüber hinaus muss in dem Haushalt ein Domotik-Manager Maior-Domo ® von **FAGOR** vorhanden sein. Der Anschluss des optionalen Kommunikationsmoduls an das Gerät darf nur vom technischen Kundendienst **FAGOR** durchgeführt werden.

Weitere Informationen zu dieser zusätzlichen Serviceleistung (Verfügbarkeit usw.) erhalten Sie unter auf unserer Website unter **www.fagor.com**.

Die Konnektivität mit Domotiknetzen ist nur für den spanischen Markt verfügbar.



# 13. ÖKOLOGISCHE INFORMATIONEN

## 13.1. UMWELTSCHUTZ

**FAGOR** arbeitet ständig an der Entwicklung von Technologien und Lösungen zur Reduzierung des Stromverbrauchs und zum Erhalt der natürlichen Ressourcen. Das Unternehmen trägt damit in effizienter Weise zu einem verbesserten Schutz der Umwelt bei.

***Entsorgung der Verpackung des neuen Backofens***

Ihr neuer Backofen wurde für den Transport zu Ihnen mit einer Schutzverpackung versehen. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltschonend und recycelbar oder wieder verwertbar.

Leisten Sie einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial zu seiner Wiederverwertung umweltgerecht. Die örtliche Gemeinde- oder Stadtverwaltung ist gerne bereit, Sie über die effizientesten und neuesten Wege und Möglichkeiten zur Entsorgung dieser Materialien zu informieren.

## 13.2. TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Gartabelle für das jeweilige Gericht angegeben ist.
- Verwenden Sie vorzugsweise dunkelfarbige Backformen, die nach Möglichkeit schwarz emailliert sind. Diese Materialien nehmen die Wärme besonders gut auf.
- Wenn Sie mehrere Kuchen backen möchten, tun Sie dies direkt nacheinander. Da der Backofen dann bereits warm ist, verringert sich die Backzeit des zweiten Kuchens. In rechteckigen Formen können zwei Kuchen auch gleichzeitig gebacken werden, indem man sie nebeneinander anordnet.
- Ihr Backofen verfügt über die Funktion „Grillen niedrige Temp.“ . Benutzen Sie sie zur Zubereitung von Grillgerichten in kleinen Mengen und platzieren Sie die Speisen in der Mitte des Blechs oder des Rosts.

# UMWELTSCHUTZHINWEISE



*Bringen Sie Ihr gebrauchtes Gerät zum Schutz der Umwelt zu einer offiziellen Abnahmestelle oder zu einer Annahmestelle für die Wiederverwertung recycelbaren Materials.*

*Machen Sie Ihr Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel mit dem Stecker abschneiden.*

**Fagor Hausgeräte GmbH**
Frankfurter Str. 168-176
63263 Neu Isenburg
Tel.: 06102-88351-0
Fax: 06102-372674



06-05

C60T255A0

Gedruckt auf Recyclingpapier